

# Deu anys de la revista *TECA*

**E**l mes de desembre de 2005, des de l'ACCA vàrem convocar especialistes del sector alimentari per conèixer punts de vista qualificats de la situació del sector a principis del segle XXI. El contingut de les ponències serà publicat en aquest i successius números de la revista *TECA*.

Una altra trobada igualment convocada per l'ACCA, amb la col·laboració dels departaments d'Estadística de la UPC i de l'IQS, també es recull en aquest número de la revista. En l'article el professor Jérôme Pagès presenta i aplica un nou procediment per a la realització de l'avaluació sensorial d'aliments, que evita la dificultat d'expressar amb paraules les percepcions dels panelistes sobre el color, el gust, o altres atributs, utilitzant tècniques estadístiques d'anàlisi factorial que permeten establir semblances o diferències entre productes com el vi, la xocolata, etc.

La disponibilitat d'ingredients alimentaris no evoluciona amb la mateixa rapidesa que les necessitats i conveniències dels consumidors, raó per la qual la innovació realitzada per la indústria actualment s'orienta a facilitar la disponibilitat ràpida d'aliments des de la nevera fins a la taula, com a màxim passant pocs minuts pel microones, i si és en racions individuals millor, i si és possible, amb un preu del producte final satisfactori tant per al consumidor com per a les empreses que intervenen a la cadena de valor. Un altre sector de consum emergent és la restauració del dia a dia, ja que són milers els àpats que diàriament es consumeixen fora de casa, amb prou bona qualitat i seguretat gràcies a les bones arts culinàries dels restauradors col·lectius i a la disponibilitat de precuinats.

Tot sembla indicar que, a més de saber la composició química i les propietats sensorials dels aliments, interessa conèixer les seves propietats bioquímiques per a l'aplicació de noves tecnologies suaus que permeten conservar el màxim benefici nutricional amb la màxima durada del temps de consum.

Amb motiu de l'edició del número 10 de la revista, després de deu anys d'experiències diferents, volem insistir a oferir la revista *TECA* a científics i tecnòlegs relacionats amb els aliments i l'alimentació, per presentar treballs de recerca, estudis i experiències, per estimular l'esforç d'ordenar i escriure els coneixements i per fer possible la comunicació amb altres professionals interessats en la tècnica i ciència dels aliments.

LA REDACCIÓ